

Tiroler Gröstl

Essen wie die Ösis. Zugegeben – wir haben das Rezept bei unseren Nachbarn abgeschaut, aber dieses Gröstl müssen Sie probiert haben. Herzhaft, würzig und einfach gut.

Zutaten

600g gekochte Kartoffeln vom Vortag
250g Fleisch- oder Bratenreste
1 Zwiebel
4EL Bratbutter
1EL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer
Kümmel wer mag

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1** Die Kartoffeln schälen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
- 2** In einer heißen Pfanne die Kartoffeln in der Bratbutter 4–5 Minuten leicht goldbraun braten. Fleisch und Zwiebel zufügen und zusammen etwa 5 Minuten knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipp

Bei diesem Resten-Klassiker sind viele Verfeinerungen möglich. Zum Beispiel mit Pilzen, Fleischkäse oder mit Spiegeleiern obendrauf.

